VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

ПИЦЦЫ

ГРИБНЫЕ, ОВОЩНЫЕ, СЫРНЫЕ

ПРОСТО ▪ ДОСТУПНО ▪ ВКУСНО



ЛУЧШИЕ КУЛИНАРНЫЕ ИДЕИ

ПИЦЦА
СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

ДЛЯ ТЕСТА:
МУКА - 1 СТАКАН (С ГОРКОЙ);

УДК 641.8
ББК 36.997
П 33

Серия основана в 2004 году

Охраняется законом об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

П 33 **Пиццы: грибные, овощные, сырные.**— М.: АСТ, Мн.: ООО «Харвест», 2005.— 32 с.: ил.— (Лучшие кулинарные идеи).

ISBN 5-17-033811-2 (ООО «АСТ»).
ISBN 985-13-6307-3 (ООО «Харвест»).

В книге приведены рецепты и способы приготовления грибных, овощных, сырных пицц, а также рецепты теста и соусов для пицц.

Наше издание поможет вам разнообразить праздничный и повседневный стол таким простым и доступным блюдом как пицца. Пицца подойдет и как закуска, и как основное блюдо к любой трапезе.

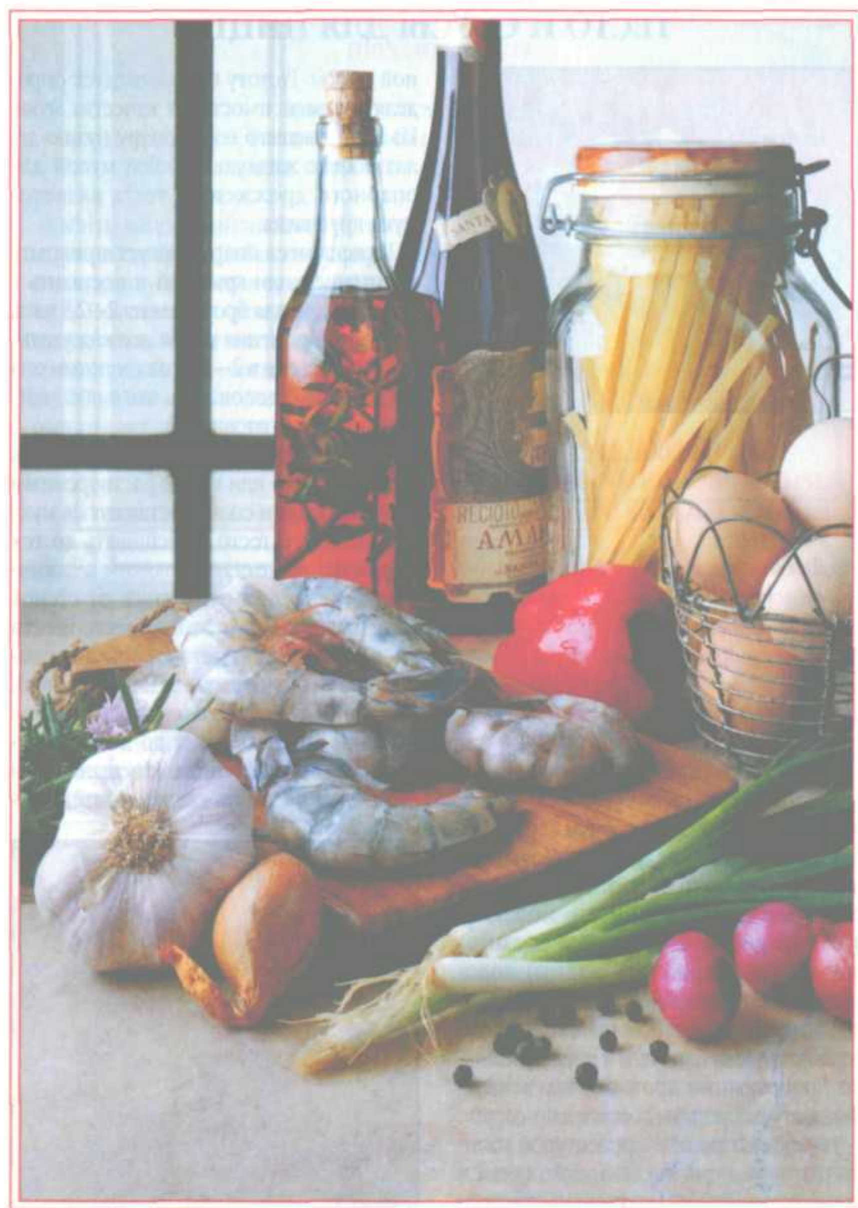
Издание предназначено для всех тех, кто хочет научиться готовить пиццы.

УДК 641.8
ББК 36.997

ISBN 5-17-033811-2 (ООО «АСТ»)
ISBN 985-13-6307-3 (ООО «Харвест»)

© Подготовка и оформление. «Харвест», 2005




SANTA



ТЕСТО И СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦ



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ОПАРНЫМ СПОСОБОМ

Для опары: *мука — 1,5 стакана, молоко или вода — 0,7 стакана, сахарный песок — 0,5 ч. ложки, дрожжи — 20 г.*

Для теста: *мука — 2 стакана, молоко или вода — 0,5 стакана, сливочное масло — 7 ст. ложек, яйцо — 4 шт., соль на кончике ножа.*

Опарное тесто следует готовить в два приема. Для приготовления теста этим способом сначала из муки, молока и дрожжей поставить опару. Для ее замеса молоко (примерно 80% нормы) подогреть до 30° С, затем влить в него отдельно разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и предварительно процеженные дрожжи. Полученную жидкость размешать, добавить примерно 1/3 предусмотренного рецептурой количества муки, немного сахарного песка и все перемешать до получения однородной массы. Густоту опары следует определять в зависимости от качества муки. Из муки высшего сорта опару нужно делать более жидкую. Лучшей мукой для опарного дрожжевого теста является мука-крупчатка.

После замеса опару следует прикрыть полотенцем или крышкой и поставить в теплое место для брожения на 2—2,5 часа. Во время брожения опара должна увеличиться в объеме в 2—2,5 раза, и потом она постепенно будет опадать, что и послужит признаком ее готовности.

В готовую опару добавить оставшееся теплое молоко или воду с растворенным в ней сахаром и солью, оставшуюся муку и яйца. Далее тесто вымешивать до тех пор, пока оно не станет гладким, эластичным и не начнет отделяться от стенок посуды и рук. После этого в тесто ввести растопленное до сметанообразного состояния масло (сливочное или топленое), маргарин или растительное масло и вновь продолжать замес до полного соединения масла с тестом. Замешанное тесто слегка посыпать сверху мукой и по-



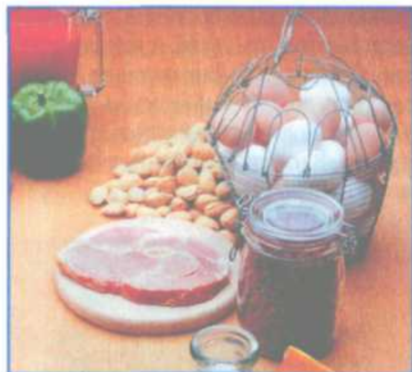
ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Мука — 7—8 ст. ложек, яйцо — 1 шт., майонез — 2 ч. ложки, сметана — 1 ст. ложка, кефир — 1 стакан, сода, гашенная уксусом, сахар, соль — по 0,5 ч. ложки.

Взбить яйцо с майонезом, сметаной, солью и сахаром. Добавить кефир, гашенную уксусом соду и еще раз перемешать. Подсыпая по ложке муку, вымесить густое тесто. Скатать его в шар и, прикрыв опрокинутой миской, дать постоять 10—15 минут и хорошо обмять. При раскатке лепешек для пиццы обязательно наколоть в нескольких местах вилкой.



ставить в теплое место (25—30° С) на 1,5—2 часа. За это время тесто необходимо несколько раз обминать. Объем готового теста должен увеличиваться примерно в два раза. Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температуры, помещая посуду с тестом в более теплое или прохладное место.



СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Мука — 2,5 стакана, маргарин — 100 г, яйцо — 1 шт., вода — 0,5 стакана, соль — 1—2 ч. ложки, лимонная кислота на кончике ножа.

В кастрюлю влить холодную воду, добавить лимонную кислоту, яйцо, соль, 2 стакана муки и замесить тесто. Тесто выложить на посыпанный мукой стол и оставить на 20—30 минут для набухания белков. Маргарин нарезать на небольшие куски, добавить немного муки и перемешать. Полученную массу выложить на стол, придать ей форму прямоугольных плоских кусков толщиной 2 см. Охладить в холодильнике в течение 1 часа.

Тесто раскатать в виде прямоугольных пластов длиной 30—60 см и толщиной 2—2,5 см (по краям несколько тоньше). На середину положить подготовленные лепеш-



ки маргарина. Концы теста соединить с двух сторон и защипать. Тесто снова раскатать, сложить в четыре слоя, вновь раскатать, опять сложить в четыре слоя и поместить в холодильник на 30—40 минут. Затем снова раскатать, сложить в четыре слоя и опять охладить. После этого вновь раскатать, сложить в четыре слоя и снова охладить. Тесто готово для выпечки. Выпекать в духовке при температуре 230—250° С.

ТВОРОЖНО-МАСЛЯНОЕ ТЕСТО

Мука — 1,5 стакана, обезжиренный творог — 125 г, оливковое масло — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. ложка.

Отцедить с обезжиренного творога жидкость. Поместить творог в миску, добавить соль, оливковое масло и яйцо, все вымесить с помощью миксера. Муку просеять на творог и хорошо вымесить тесто руками, пока оно не станет пластичным. Затем тонко раскатать его на посыпанной мукой поверхности, положить на смазанный жиром противень и сформировать край.

ЛЕПЕШКА-ОСНОВА С ТМИНОМ И КОРИАНДРОМ

Ржаная мука — 2 стакана, пшеничная мука — 2 стакана, дрожжи — 40 г, теплая вода — 1 стакан, теплое молоко — 0,5 стакана, тмин — 1 ст. ложка, дробленые зерна кориандра — 1 ст. ложка, соль — 0,5 ч. ложки, растительное масло для смазки.

Муку просеять в квашню и сделать посредине лунку. Раскрошить туда же дрожжи, добавить молоко и воду. Опару подпылить мукой, накрыть и поставить на 15 минут в теплое место для подъема. Затем добавить соль, тмин и кориандр и замесить тесто. Накрыть и поставить еще на 40 минут под-



ходить. Подошедшее тесто разделить на 4 части, каждую раскатать в виде лепешки. Уложить лепешки на противень, смазанный маслом, посыпать мукой и дать постоять еще 20 минут, чтобы они подошли. Духовку разогреть до 250° С и выпекать лепешки 30 минут. Должна образоваться хрустящая корочка. В начале выпечки налить на дно духовки чашку воды.

СОУС «ПЕСТО»

Натертый сыр — 0,5 стакана, кедровые орешки — 2 ст. ложки,



чеснок — 2 зубчика, оливковое масло — 0,5 стакана, салат-рокет или базилик, или петрушка — 1 пучок, черный молотый перец, соль.

Соединить в кухонном комбайне натертый сыр, кедровые орешки, чеснок, пучок салата-рокета, немного соли и черного молотого перца. Нарубить все в комбайне до образования однородной пасты и, не выключая его, медленно тоненькой струйкой влить оливковое масло.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

Оливковое масло — 2 ст. ложки, репчатый лук — 1 шт., помидоры — 12 шт., чеснок — 3 зубчика, томатная паста — 2 ст. ложки, сушеная зелень орегано — 0,5 ч. ложки, лавровый лист — 1 шт., перец, соль.

Нагреть масло в кастрюле с толстым дном. Добавить порезанный лук и измельченный чеснок, накрыть крышкой и тушить 5 минут до мягкости. Добавить помидоры, очищенные от семян и кожуры, томатную пасту, орегано и лавровый лист, перемешать. Приправить солью и перцем. Тушить, не накрывая крышкой еще 15—20 минут, помешивая до тех пор, пока соус не уварится и не загустеет. Дать остыть. Перед использованием убрать лавровый лист.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

Помидоры — 4—6 шт., репчатый лук — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, натертый корень сельдерея — 1 шт., зелень петрушки, несколько листиков базилика, 2—4 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и протереть через сито. Соединить полученную массу с измельченным луком и чесноком, натертым корнем сельдерея, зеленью петрушки и базилика, посолить, поперчить, потушить с растительным маслом до загустения.







ПИЦЦА-ПИРОГ С ПОМИДОРАМИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Готовое слоеное тесто — 300 г.

Для начинки: *растительное масло — 3 ст. ложки, чеснок — 2 зубчика, репчатый лук — 5 шт., помидоры — 3 шт., томатное пюре — 2 ст. ложки, измельченная зелень базилика — 1 ст. ложка, маслины — 8 шт., перец по вкусу, соль.*

Готовое слоеное тесто раскатать в форме круга и выложить на противень с невысокими бортами. Оставить немного теста для украшения. Выпекать 20 минут при температуре 200° С. Приготовить начинку. Для этого в разогретом растительном масле обжарить тонко нашинкованный лук и измельченный чеснок. Помидоры нарезать дольками и выложить на сковородку с луком. Готовить 10 минут на медленном огне, до тех пор пока не выпарится жидкость. Добавить томатное пюре и зелень базилика. Приправить солью и перцем. Выложить начинку на пирог. Из оставшегося теста скатать «жгут», нарезать его на несколько частей и распределить поверх начинки так, чтобы получилась сетка. Выпекать 20 минут. Затем вынуть, разложить на поверхности пиццы маслины, продолжать выпекать еще 2—3 минуты до готовности. Подавать пиццу-пирог можно горячей или охлажденной.

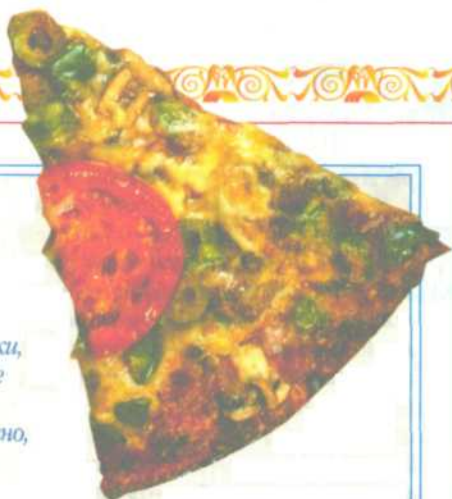
ПИЦЦА СОЛНЕЧНАЯ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

Для начинки: *помидоры — 10 шт., чеснок — 2 зубчика, репчатый лук — 1 шт., зеленый или красный перец — 1 шт., оливковое масло — 4 ст. ложки, маслины — 150 г, натертый сыр — 100 г, тимьян и лавровый лист по вкусу, соль и перец по вкусу.*

Очистить помидоры, освободить от семян стручок перца, то и другое мелко нарезать, покрошить лук и чеснок и все вместе потушить в масле. Потом добавить тимьян, лавровый лист, соль, перец и тушить еще 30 минут. Тесто раскатать в виде круглой лепешки, защипать края и уложить на подпыленный мукой лист. Загустевшим соусом (тимьян и лавровый лист из него вынуть) густо смазать верх лепешки, посыпать ее мелко нарезанным сыром, сверху уложить маслины и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 30 минут.





ПИЦЦА С СЫРОМ «ФЕТА», ШПИНАТОМ И ОЛИВКАМИ

Для начинки: *соус «Песто» — 4 ст. ложки, оливковое масло — 1 ст. ложка, черные маслины — 15 шт., сыр «Фета» или брынза — 200 г, щепотка сушеного орегано, листья шпината — 6 шт., перец, соль.*

Из готового теста раскатать лепешку круглой или прямоугольной формы, побрызгать ее маслом, намазать соусом «Песто». Сверху положить сыр, поломанный кусочками, маслины, очищенные от косточек и нарезанные пополам, и орегано. Поставить пиццу в духовку на среднюю температуру и запекать 10—15 минут. За 5 минут до готовности посыпать нашинкованными листьями шпината. Подавать, побрызгав оливковым маслом и посыпав черным перцем.

ПИЦЦА С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

Для начинки: *соленые огурцы — 5—6 шт., репчатый лук — 1—2 шт., оливковое масло — 3 ст. ложки, вареный рис — 0,5 стакана, натертый сыр — 50 г.*



Мелко нарезать огурцы среднего размера, добавить нарезанный лук и все потушить под крышкой. Когда жидкость испарится, влить в массу оливковое масло и тушить до тех пор, пока огурцы и лук не станут мягкими. Соединить огурцы с отваренным рисом.

Готовое тесто для пиццы раскатать по размеру противня, на котором будет выпекаться пицца, перенести его на противень и слегка загнуть края. Выложить на тесто слой начинки, сверху посыпать сыром. Запекать в духовке при температуре 220° С.

ПИЦЦА С ЛУКОМ И СЫРОМ ПОД СОУСОМ

Мука грубого помола — 3 стакана, сухие дрожжи — 1 ст. ложка, теплое молоко или вода — 1,5 стакана, молотый кориандр — 1 ч. ложка, молотый тмин — 1 ч. ложка, морская соль — 1 ч.



ложка, оливковое масло — 3 ст. ложки.

***Для начинки:** помидоры — 4 шт., репчатый лук — 3 шт., свежий перец чили — 4 шт., сливочное масло — 1,5 ст. ложки, натертый сыр «Эмменталь» — 2 стакана, морская соль — 0,5 ч. ложки.*

***Для соуса:** сметана — 1 стакан, молотый тмин — 1 ч. ложка, яйцо — 2 шт., взбитые сливки — 200 г, мука грубого помола — 3 ст. ложки, морская соль — 0,5 ч. ложки, молотый мускатный орех — 0,5 ч. ложки, перец по вкусу, зерна тмина для украшения.*

Для приготовления теста смешать муку с сухими дрожжами, молотым кориандром, солью, молотым тмином, молоком и маслом, вымесить. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока его объем не увеличится вдвое. Затем тесто перемешать и раскатать на смазанном маслом противне. Отставить в сторону.



ПИЦЦА С ГОРОШКОМ И АВОКАДО

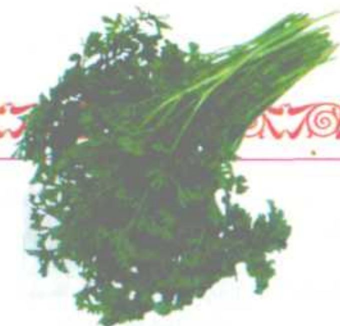
Готовое слоеное тесто — 450 г.

***Для начинки:** замороженный горошек — 150 г, зрелый авокадо — 1 шт., зеленый лук — 4 пера, лимонный сок — 2 ст. ложки, чеснок — 1 зубчик, красный перец чили — 1 шт., измельченный свежий кориандр — 2 ст. ложки, натертый сыр — 50 г.*

Готовое тесто раскатать в виде тонкого пласта по размеру противня, в котором будет выпекаться пицца. Смочить противень и выложить на него тесто.

Отварить горошек в кипящей воде в течение 2—3 минут до готовности. Слить и промыть под холодной проточной водой, отставить и остудить. Сделать из горошка пюре. Натереть авокадо, разрезанный пополам, очищенный от косточки и от кожуры, и смешать с пюре из горошка. Зеленый лук мелко нарезать, смешать с соком, измельченным чесноком, очищенным от семян и мелко нарезанным чили и кориандром, приправить. Полученную смесь добавить в пюре из авокадо и горошка, полученной начинкой промазать лепешку из теста. Сверху посыпать натертым сыром. Запекать в духовке при температуре 220° С в течение примерно 25—30 минут, пока тесто не зарумянится. Подавать в горячем или холодном виде.





Для приготовления начинки очистить и тонко нарезать лук. Растопить в сковороде сливочное масло, положить лук, обжарить, не зарумянивая, и остудить.

Очистить и нарезать помидоры ломтиками. Очистить чили, удалить семена и нарезать кольцами. Выложить лук, помидоры, чили на лепешку из теста, сверху посыпать натертым сыром.

Для приготовления соуса поместить в миксер сметану, взбитые сливки, яйца, муку, соль, перец и мускатный орех, все взбить. Вылить соус на поверхность пиццы, сверху посыпать семенами тмина.

Поместить противень с пиццей в холодную духовку, включить ее, довести температуру до 200° С и выпекать 50 минут.

ПИЦЦА ИЗ ТЫКВЫ С ОКОРОКОМ

Готовое слоеное тесто — 500 г.

Для начинки: *тыква — 750 г, яблочный сидр — 1 стакан, яйцо — 2 шт., сметана — 0,5 стакана, перец — 0,5 ч. ложки, порошок «Карри» на кончике ножа, сок 1 лимона, вареный окорок — 300 г, очищенные тыквенные семечки — 3 ст. ложки, натертый сыр — 50 г.*

Готовое слоеное тесто тонко раскатать, положить в большую плоскую форму для пирога, так чтобы оно покрыло дно и бортики.

Для начинки мякоть тыквы нарезать кубиками, потушить в сидре до мягкости, затем дать стечь жидкости и растереть тыкву в пюре с помощью миксера. Пюре смешать с яйцами, сметаной, добавить специи и сок лимона. Окорок нарезать кубиками, смешать с массой из тыквы. На лепешку из теста выложить приготовленную начинку из тыквы и разровнять, посыпать тыквенными семечками и сыром. Форму поставить на решетку в предварительно нагретую духовку. Запекать 50 минут при 200° С.

ПИЦЦА ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ С ЯБЛОКАМИ

Готовое пресное тесто — 500 г.

Для начинки: *стручковая фасоль — 300 г, морковь — 2–3 шт., сладкие яблоки — 2–3 шт., уксус — 1 ст. ложка, растительное масло — 2 ст. ложки,*







ПИЦЦА ЛЕТНЯЯ

Готовое пресное или слоеное тесто — 500 г.

Для начинки: *брокколи — 500 г, сметана — 1,5 стакана, яйцо — 5 шт., натертый сыр — 1 стакан, сладкий перец — 1 шт., репчатый лук — 2 шт., помидоры — 2 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, растительное масло — 2,5 ст. ложки, панировочные сухари — 2 ст. ложки, мускат, перец и соль по вкусу.*

Почистить брокколи, помыть, разделить на соцветия и проварить 10 минут в подсоленной воде. Слить воду. Подготовленные овощи мелко нарезать и поджарить. Смешать сметану, яйца, половину нормы натертого сыра, добавить овощную смесь, мускат, посолить, поперчить и недолго взбивать. Противень смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить тесто и расправить руками так, чтобы остались невысокие бортики. В середину лепешки из теста поместить брокколи, залить ее яично-сметанной смесью, посыпать оставшимся натертым сыром и сбрызнуть маслом. Поставить в духовку и запекать около 20 минут.



натертый сыр — 50 г,
зелень петрушки.

Раскатать из теста две лепешки диаметром около 25 см каждая. Выложить на два смазанных маслом противня.

Свежую зеленую фасоль в стручках отварить, очистить от прожилок, нарезать кусочками. Можно использовать и консервированные стручки фасоли. Сырую морковь и сладкие яблоки очистить, нарезать соломкой. Соединить с фасолью, сбрызнуть маслом, уксусом, посыпать зеленью петрушки. Сверху присыпать натертым сыром. Выпекать в духовке, нагретой до 200° С в течение 20—25 минут.

ПИЦЦА ПО-МОЛДАВСКИ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

Для начинки: *кабачок — 1 шт., баклажан — 1 шт., морковь — 1 шт., цветная капуста — 1 шт., зеленый горошек — 1 ст. ложка, репчатый лук — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., помидоры — 2 шт., сладкий перец — 1 шт., растительное масло —*

2 ст. ложки, измельченная зелень укропа, петрушки — по 1 ст. ложке, чеснок, специи, соль по вкусу, несколько стручков фасоли, вареная морковь для украшения.

Очищенные баклажан, кабачок, морковь, корень петрушки нарезать кубиками, лук — дольками, стручки фасоли — ромбиками, сладкий перец — соломкой. Затем слегка обжарить морковь, петрушку, лук, кабачки, баклажаны. Разделать цветную капусту на отдельные соцветия и отварить вместе со стручками фасоли, зеленым горошком до полуготовности. Все овощи соединить, добавить нашинкованный перец, нарезанные дольками помидоры, специи, чеснок, соль, тщательно перемешать. Из теста раскатать лепешку, переложить ее на противень, смазанный маслом или жиром, разровнять руками, оставив по краям невысокие бортики. В середину теста уложить овощи, посыпать сверху зеленью и поставить выпекаться в духовку, разогретую до температуры 220° С на 20—25 минут. Перед подачей на стол украсить пиццу фигурками из вареной моркови.



ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ



Готовое дрожжевое тесто — 400—500 г.

Для начинки: *баклажан — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, помидоры — 2 шт., листья салата — 8 шт., оливковое масло — 2 ст. ложки, козий сыр — 100 г, тимьян свежий.*

Готовое дрожжевое тесто раскатать в форме круга и уложить на противень. Обжарить кубики баклажана в оливковом масле, добавить мелко нарезанные чеснок и свежий тимьян. Посыпать основу для пиццы начинкой, сверху раскрошить козий сыр, поставить в духовку. Когда пицца подрумянится, разложить сверху спелые помидоры, нарезанные кружочками, и посыпать нарезанными листьями салата.



ПИЦЦА

Готовое пресное тесто — 500 г.

***Для начинки:** баклажан — 1 шт., оливковое масло — 1 ст. ложка, кабачок цуккини — 1 шт., сыр «Моцарелла» — 200 г, помидоры-черри — 4 шт., свежие листья базилика, перец и соль по желанию.*

Разогреть духовку до температуры 200° С. Нагреть сковороду с маслом и обжарить баклажан и цуккини, нарезанные тонкими кружочками, в течение 6—8 минут с каждой стороны. Достать овощи из сковороды и отложить. Готовое тесто раскатать в форме круга. Положить на него нарезанный кубиками сыр, сверху — баклажан, цуккини, половинки помидоров срезом вверх. Приправить солью и перцем. Запекать 10—15 минут, пока основа не станет хрустящей, а сыр не растает.

Перед подачей посыпать базиликом.

ПИЦЦА С АРТИШОКАМИ

Любое готовое тесто — 400—500 г.

***Для начинки:** консервированные артишоки — 250 г, помидоры — 2 шт., сладкий красный перец — 2 шт., натертый сыр — 100 г, растительное масло — 2 ст. ложки.*

ПИЦЦА-КВАДРАТЫ

Готовое слоеное тесто — 300 г.

***Для начинки:** помидоры — 6 шт., сахарная пудра — 1 ч. ложка, брынза или мягкий сыр типа «Рокфора» — 300 г, измельченная зелень тимьяна — 2 ст. ложки, оливковое масло — 2 ст. ложки, перец по вкусу, соль.*



Тесто раскатать, разрезать на квадраты. На тесто положить тонко нарезанные помидоры, посыпать сахарной пудрой, посолить, поперчить. Сверху положить брынзу, поломанную на мелкие кусочки, и тимьян, сбрызнуть оливковым маслом. Выпекать 15—20 минут, пока тесто не зарумянится.



Тесто раскатать в форме круга, выложить на противень, смазанный маслом или подпыленный мукой (в зависимости от состава теста). Из ошпаренных и очищенных от кожицы помидоров сделать пюре, покрыть им поверхность теста. Сверху уложить ломтики артишоков, нарезанный соломкой перец, посыпать натертым сыром. Полить растительным маслом. Выпекать 20 минут при температуре 225° С.

ПИЦЦА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ С РИСОМ

Готовое дрожжевое тесто — 400 г.

***Для начинки:** рис — 1 стакан, баклажан — 1 шт., помидор — 1 шт., лук-порей — 1 стебель, маслины без косточек — 12—15 шт., чеснок — 2 зубчика, натертый сыр — 50 г, зелень петрушки, соль.*

Тесто тонко раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Рис предварительно отварить. Баклажан нарезать кружочками и выложить на тесто. Лук-порей, нарезанный колечками, смешать с половинками маслин и рисом. Эта смесь — второй слой начинки. Сверху выложить нарезанные кружками помидоры, посыпать их мелко нарезанными чесноком и петрушкой, а затем — натертым сыром. Выпекать в горячей духовке 20 минут.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

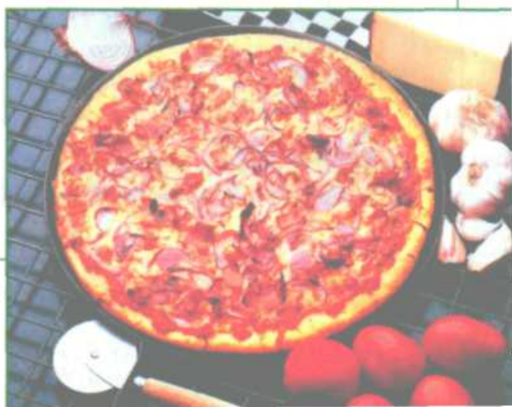
Мука — 1,5 стакана, дрожжи — 15 г, вода — 0,5 стакана, оливковое масло — 3 ст. ложки, растительное масло для выпекания, соль — 0,5 ч. ложки.

***Для начинки:** грибы — 100 г, репчатый лук — 2 шт., помидоры — 2 шт., натертый сыр — 100 г, оливковое масло — 1 ст. ложка, несколько листиков базилика, душистый перец грубого помола, соль.*

Муку просеять в миску и в середине сделать углубление. В него положить искрошенные дрожжи и налить теплую воду. Накрыть полотенцем и поставить на 15 минут в теплое место. Добавить соль, 1 ст. ложку оливкового масла и немного воды, чтобы тесто стало эластичным, затем поставить его на 1 час в теплое место. Тесто обмять и разделить на две части. Каждую половину раскатать в виде круглой лепешки толщиной 0,5 см. Противень смазать растительным маслом и положить на него лепешки.

Грибы мелко нарезать, потушить с луком, посолить.

Помидоры нарезать кружочками, разложить на тесте и посыпать натертым сыром. Сверху положить листики базилика, посолить и посыпать молотым душистым перцем. Сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 225° С в течение 15—20 минут.





ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ТОФУ

Готовое дрожжевое тесто — 300 г.

Для начинки: *шампиньоны — 250 г, копченый тофу — 250 г, чеснок — 4 зубчика, сливочное масло — 5 ст. ложек, свежий корень имбиря длиной 2 см — 1 шт., измельченная зелень петрушки — 4 ст. ложки.*

Раскатать тесто в форме круга диаметром 30 см на слегка посыпанной мукой поверхности. Выложить на противень, смазанный маслом, и сделать невысокий бортик.

Для начинки растопить масло на сковороде. Добавить измельченный чеснок и натертый имбирь и слегка обжаривать в течение 2 минут, периодически помешивая. Положить на сковороду нарезанные грибы. Обжаривать их, периодически помешивая, в течение 4—5 минут до мягкости.

Добавить копченый тофу, нарезанный кубиками, и подержать на огне, помешивая, чтобы сыр разогрелся.

Начинку выложить на тесто. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200° С в течение 25 минут до готовности. Украсить зеленью петрушки и сразу же подавать.

ПИЦЦА ПОМИДОРНО-ГРИБНАЯ

Готовое дрожжевое тесто — 400 г.

Для начинки: *грибы (любые) — 200 г, помидоры — 4 шт., репчатый лук — 1 шт., растительное масло — 5 ст. ложек, сливочное масло — 1—1,5 ст. ложки, чеснок — 1 зубчик, пряная трава — 1 пучок, натертый сыр — 50 г, перец, соль.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки и уложить на противень, смазанный маслом. Помидоры ошпарить, очистить, размять и поставить на медленный огонь тушить, добавив 2 ст. ложки растительного масла, мелко нарезанный лук и чеснок, а также пряные травы, перец, соль. Примерно через 1 час снять с огня, травы вынуть, а помидоры протереть через сито. Тесто смазать растительным маслом, покрыть слоем томатной массы, сверху положить мелко нарезанные грибы, предварительно поджаренные на сливочном масле, и посыпать натертым сыром.



Дать полежать 30 минут, потом сбрызнуть растительным маслом и поставить на 35 минут в хорошо нагретую духовку.

ПИЦЦА ИЗ ТВОРОЖНО-МАСЛЯНОГО ТЕСТА

Готовое творожно-масляное тесто — 500 г.

Для начинки: *грибы — 400 г, майонез — 3 ст. ложки, помидоры — 2–3 шт., лечо — 1 стакан, натертый сыр — 100 г, репчатый лук — 1–2 шт.*

Тесто раскатать и выложить на противень, смазанный маслом. Сверху тесто смазать половиной нормы майонеза. Грибы, лук, лечо обжарить на сковороде на медленном огне. Помидоры нарезать ломтиками и выложить на тесто, после чего равномерно распределить обжаренную смесь. Сверху обильно посыпать натертым сыром и смазать майонезом. Выпекать в духовке 20–30 минут при температуре 180–200° С.

ПИЦЦА С ЯЙЦАМИ, ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ

Готовая лепешка-основа диаметром 30 см — 1 шт.

Для начинки: *томатный соус — 6 ст. ложек, промытые листья шпината —*



100 г, грибы, маринованные в масле, — 150 г, натертый сыр «Пармезан» — 2 стакана, некрупное яйцо (крупные могут затопить пиццу) — 4 шт., черный молотый перец, соль.



Разогреть духовку до 200° С. Поместить основу для пиццы на противень и намазать ее томатным соусом. Положить листья шпината в миску для микроволновки, накрыть пленкой и проткнуть пленку ножом несколько раз. Поставить в микроволновую печь (850 Вт) на 2 минуты, пока шпинат не станет мягким, слить жидкость и разложить шпинат по лепешке. Сверху уложить грибы, приправить их солью и перцем по вкусу и посыпать половиной натертого сыра. Запекать примерно 10 минут. Сделать четыре углубления в шпинате и разбить в каждое по яйцу. Посыпать оставшимся сыром и запекать 6—8 минут до готовности яиц.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И СПАРЖЕЙ

Готовое дрожжевое или слоеное тесто — 500 г.

***Для начинки:** оливковое масло — 2 ст. ложки, помидоры — 2 шт., спаржа — 150 г, грибы — 100 г, измельченная зелень эстрагона — 1 ст. ложка, натертый сыр «Чеддер» — 50 г, перец и соль по вкусу.*

Раскатать тесто в виде довольно большого коржа, смазать его оливковым маслом. Сверху разложить нарезанные помидоры, грибы, спаржу, ошпаренную кипятком, зелень эстрагона, посолить и поперчить. Сверху посыпать натертым сыром, полить оливковым маслом. Выпекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и не зарумянится.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ, ШПИКОМ И ПОМИДОРАМИ

Любое готовое тесто — 500 г.

***Для начинки:** шампиньоны — 200 г, шпик — 100 г, колбаса вареная — 50 г.*

***Для соуса:** яйцо — 2—3 шт., вода — 0,5 стакана, помидоры — 2 шт., лимонный сок — 1 ст. ложка, измельченная зелень укропа — 1 ст. ложка, перец — 0,5 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки. Шампиньоны нарезать тонкими дольками,





ПИЦЦА КРЕСТЬЯНСКАЯ С ГРИБАМИ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

Для начинки: *помидоры — 4 шт., шампиньоны — 200 г, консервированные артишоки — 1 небольшая банка, консервированные креветки — 100 г, маслины — 8 шт., зеленые оливки — 8 шт., сырокопченая колбаса — 100 г, оливковое масло — 4 ст. ложки, сыр «Моцарелла» — 200 г.*



Раскатать из теста две круглые лепешки и переложить их на два противня, смазанных оливковым маслом.

Помидоры и колбасу нарезать ломтиками. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать. Каждую головку артишоков разрезать на четыре части. Креветок сполоснуть холодной водой. Из маслин удалить косточки и разрезать на половинки. Также разрезать на половинки и оливки.

На приготовленные лепешки сначала положить помидоры и ломтики колбасы, на них — артишоки и шампиньоны. Посыпать креветками, маслинами и оливками, сбрызнуть оливковым маслом. Сыр нарезать тонкими кусочками и разложить поверх начинки. Выпекать в разогретой до 220 ° С духовке в течение 15—20 минут.

выложить на тесто, добавить шпик и колбасу, нарезанные кубиками, сверху уложить кружки помидоров.

Затем взбить яйца, прибавить воду, лимонный сок, посолить, поперчить, добавить измельченную зелень петрушки, все перемешать и вылить на начинку. Запекать на среднем огне до готовности.

ПИЦЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

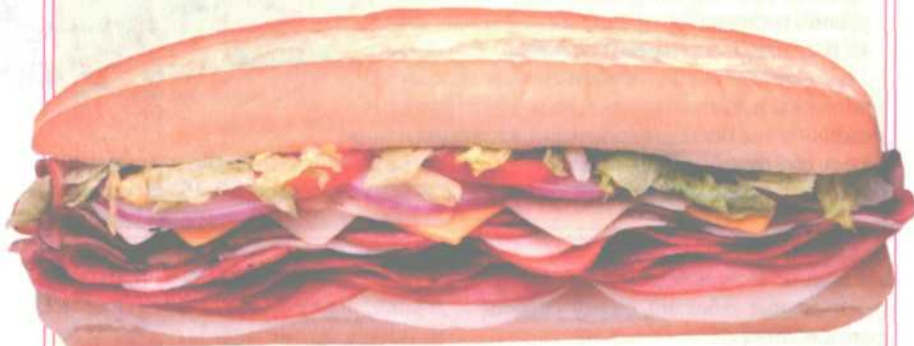
Для начинки: *ветчина — 50 г, шампиньоны — 200 г, маслины без косточек — 12—15 шт., репчатый лук — 2 шт., натертый сыр — 50 г, помидоры — 2 шт., маринованные огурцы — 2 шт., томатный соус — 2 ст. ложки.*

Из готового теста приготовить на противне лепешку, смазать ее томатным соусом, посыпать натертым сыром и слоями выложить начинку в следующем порядке: дольки помидоров, кусочки ветчины, шампиньоны (предварительно обжаренные на растительном масле до золотистого цвета с луком), маслины (разрезать каждую на половинки и класть срезом вниз, так они будут лучше смотреться), нарезанные маринованные огурчики. Выпекать в духовке, разогретой до 220° С, в течение 15—20 минут.

ПИЦЦА С ФРАНЦУЗСКОЙ БУЛКОЙ

Небольшие багеты (французские батоны), разрезанные пополам, — 2 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, томатный соус, кетчуп или томатная паста — 3 ст. ложки, ветчина, сосиски или колбаса — 100 г, грибы — 50 г, натертый сыр «Моцарелла» — 3 ст. ложки, оливки, разрезанные пополам, — 3 ст. ложки, листья орегано (для украшения).

Намазать половинки батона маслом и томатным соусом. На каждую половинку положить кусочки ветчины и нарезанные грибы. Сверху посыпать натертым сыром, положить половинки оливок. Разложить батон на противне начинкой вверх и поставить в духовку или под гриль на 4—5 минут, чтобы сыр расплавился и получилась золотистая корочка, а хлеб стал хрустящим.



ПИЦЦА МАЛОКАЛОРИЙНАЯ

Сухой, нежирный творог — 300—350 г, яйцо — 3 шт., мука — 1 стакан, крупная морковь — 1 шт., сода или пекарский порошок — 2 ч. ложки, приправа «Кнорр» — 1 ст. ложка.

***Для начинки:** томатный соус или кетчуп — 2—3 ст. ложки, ветчина — 50 г, маринованные огурцы — 2 шт., шампиньоны — 200 г, натертый сыр — 50 г, базилик по вкусу.*

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с творогом, яйцами, мукой, приправой и содой. Все тщательно перемешать. Тесто разложить ровным слоем толщиной примерно 2—3 см на противне, предварительно подстелив бумагу для выпечки. Смазать тесто томатным соусом, мелко порезанные ветчину, грибы, огурцы посыпать натертым сыром и приправами, поставить в духовку, разогретую до



ПИЦЦА «ГУРМАН»

Готовое слоеное тесто — 500 г.

Для начинки: *мясной фарш — 250 г, шампиньоны — 100 г, сырокопченые охотничьи колбаски — 5 шт., консервированный язык — 100 г, помидоры — 2 шт., соль — 1 ч. ложка, молотый перец — 0,5 ч. ложки, яйцо — 1 шт., сыр — 100 г, измельченная зелень петрушки — 2 ст. ложки.*

Тесто раскатать в виде тонкой лепешки. Мясной фарш смешать с яйцом, солью, перцем и выложить на поверхность лепешки, а сверху положить нарезанные кружками помидоры. Очищенные и промытые шампиньоны мелко нарезать. Затем также мелко нарезать сыр, язык и охотничьи колбаски и смешать с грибами. Эту начинку уложить на помидоры. Пиццу поставить на 20 минут запекаться в духовку. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.



200° С, и выпекать до тех пор, пока сыр не зарумянится. Вынуть из духовки и сразу переложить вместе с бумагой на деревянную доску или на решетку, чтобы пицца не отсырела снизу.

ПИЦЦА ПО-АМЕРИКАНСКИ

Мука — 3 стакана, вода — 2 стакана, дрожжи — 50 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. ложка.

Для начинки: *колбаса (любая) — 300 г, томатный соус или томатная паста — 3 ст. ложки, репчатый лук — 2—3 шт., натертый сыр — 100 г, черемша — 50 г, острая морковь — 50 г, маринованный перец — 50 г, маринованные грибы — 50 г, салями — 50 г, сухой или свежий укроп.*



Развести дрожжи в теплой воде, вбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Далее засыпать муку так, чтобы тесто было похоже на густую сметану. Поставить тесто в холодильник на 1—2 часа. Противень смазать подсолнечным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется. Поставить в духовку на 5—7 минут. Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вынуть противень из духовки и сразу выложить начинку: всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или томатной пастой, затем равномерно разложить мелко нарезанные колбасу, соленья, нарезанный кружочками лук, посыпать натертым сыром, а для аромата — молотыми специями, украсить несколькими ломтиками салями. Поставить пиццу в духовку.

ПИЦЦА ПО-БЕЛОРУССКИ

Мука — 4 стакана, молоко — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, дрожжи — 30 г, масло или маргарин — 150 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт.

Для начинки: *вареное мясо — 100 г, колбаса (любая) — 50 г, грибы — 50 г, натертый сыр — 100 г, майонез — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., зелень петрушки, перец, соль.*



Дрожжи растворить в теплой воде, влить холодное молоко. Маргарин смешать с мукой, порубить ножом, посолить, добавить сахар, яйцо, замесить тесто, поставить в холодильник на 2 часа. Тесто раскатать в виде пласта, верх теста смазать томатным соусом, затем положить начинку из мелко нарезанных кусочков мяса, колбасы, грибов, обжаренных с луком, посыпать натертым сыром, смазать майонезом, смешанным с яйцом. Украсить зеленью петрушки. Выпекать около 40 минут.

ПИЦЦА ПО-ПЬЕМОНТСКИ АРОМАТНАЯ

Готовое дрожжевое тесто — 300 г.

Для начинки: *розмарин — 1 веточка, зелень петрушки — 1 пучок, майоран — 2 веточки, твердый натертый сыр (любой) — 50 г, тимьян — 3 веточки, зелень базилика — 1 пучок, оливковое масло — 2 ст. ложки, соль по вкусу.*

Раскатать из теста круглые лепешки толщиной 5—6 мм, диаметром 6 см. Смазать сверху каждую лепешку оливковым маслом. Порезать очень мелко всю зелень. Положить поверх каждой лепешки по 1 ст. ложке зелени. Подготовленные таким образом пиццы выложить на смазанный оливковым маслом противень. Поставить в разогретую духовку примерно на 15 минут. Подавать на стол в горячем или холодном виде.

ПИЦЦА С СЫРОМ И ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

Мука — 1 стакан, сметана — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 2 ч. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.

Для начинки: *помидоры — 4 шт., яйцо — 6 шт. (по 1 яйцу на порционный*





ПИЦЦА ДИЕТИЧЕСКАЯ

Любое готовое тесто — 500 г.

Для начинки: *зеленый лук — 1 пучок, зелень петрушки — 1 пучок, чеснок — 1 зубчик, сливочное масло — 2 ст. ложки, диетический творог — 250 г, творожный сыр — 200 г, яйцо — 4 шт., перец и мускатный орех по вкусу, зелень петрушки для украшения.*

Раскатать готовое тесто в форме круга. Полученную лепешку уложить на противень.

Вымытые лук и петрушку мелко порезать, измельчить чеснок. Все смешать с творогом, творожным сыром, яйцами и сливочным маслом. Приправить специями. Полученную начинку уложить на лепешку из теста. Выпекать 35 минут при температуре 200° С. Перед подачей на стол украсить пиццу зеленью петрушки.

кусок), тонкие ломтики мягкого сыра — 6 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Смешать сметану, яйцо, соль, сахар, размягченное сливочное масло, всыпать муку, замесить тесто, раскатать и разрезать на порционные куски в виде треугольников. Смазать их маслом, покрыть ломтиками очищенных от кожицы помидоров и сыра, в середину каждого куска разбить по яйцу, сбрызнуть маслом и посолить. Смазать противень маслом, уложить на него куски в форме круга и запекать в духовке около 20 минут.

ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ

Готовое слоеное тесто — 300 г.

Для начинки: *помидоры — 7–8 шт., брынза — 300 г, репчатый лук — 4–5 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка, растительное масло — 2 ст. ложки, соль, душистый перец, зелень.*

Слоеное тесто раскатать тонким слоем, выложить на смазанный жиром противень. Помидоры нарезать кружками толщиной 1–2 см, брынзу — небольшими кубиками. Лук нарезать кольцами и



пассеровать на сливочном масле. Выложить на тесто чередующимися слоями брынзу, помидоры и лук так, чтобы верхний слой был из помидоров. Каждый слой посолить и поперчить по вкусу. Запекать в горячей духовке 25 минут. Готовую пиццу посыпать зеленью.

ПИЦЦА С СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

Для начинки: *сыр «Горгонзола» — 150 г, натертый сыр «Рикотта» — 50 г, рубленые ядра грецких орехов — 4 ст. ложки, помидоры — 6 шт., рубленый базилик — 4 ст. ложки, масло из грецких орехов — 2 ст. ложки, тимьян — 0,5 ч. ложки, уксус — 2 ч. ложки, сливки — 0,5 стакана, яйцо — 4 шт., соль, перец по вкусу.*



Готовое дрожжевое тесто раскатать по форме и размеру противня, на котором будет выпекаться пицца. Переложив в форму, сделать довольно высокие бортики. Поверхность лепешки из теста посыпать измельченными орехами. Помидоры нарезать кружочками и выложить на тесто. Приправить солью, перцем, уксусом и тимьяном. Смешать натертый сыр «Рикотта», сливки, яйца, масло из грецких орехов, соль, перец, базилик и вылить на тесто. Посыпать сыром «Горгонзола», порезанным на кубики. Выпекать около 40 минут при температуре 180° С.



ПИЦЦА С НАЧИНКОЙ ИЗ ТВОРОГА И МАЙОНЕЗА

Готовое слоеное тесто — 300 г.

Для начинки: *жирный творог — 150 г, помидоры — 4 шт., натертый сыр — 100 г, майонез — 2 ст. ложки, яйцо — 3 шт., зелень петрушки, черный молотый перец.*

Тесто раскатать и выложить в форму с невысокими краями. Творог смешать с яйцами и майонезом, выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками, выложить в один слой на творог, засыпать сыром, измельченной зеленью, поперчить и запекать в духовке 30—35 минут.

ПИЦЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Готовое дрожжевое тесто — 400 г.

Для начинки: *репчатый лук — 3 шт., творог — 0,5 стакана, сметана —*



0,5 стакана, яйцо — 2 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, зелень, перец, соль.

Раскатанное тесто разложить на противне, защипнуть по краям и сделать бортики.

Взбить хорошо размятый творог со сметаной и яйцами. В сковороде с растительным маслом спассеровать нарезанный лук. Начинку посолить, поперчить, смешать с луком.

Выложить приготовленную начинку на лепешку, сверху посыпать измельченной зеленью. Выпекать в духовке на среднем огне в течение 40 минут.

ПИЦЦА С СЫРНО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Готовое дрожжевое тесто — 500 г.

Для начинки: *сливки густые — 1 стакан, яйцо — 2 шт., натертый сыр — 100 г, горчица — 1 ч. ложка, молотый красный перец, натертый мускатный орех, зелень петрушки.*

Тесто выложить на смазанный жиром противень. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя натертый сыр и специи. Полученную смесь выложить на тесто. Запекать в духовке 20 минут. Готовую пиццу украсить рубленой зеленью петрушки.

ПРОСТАЯ ПИЦЦА С РОЗМАРИНОМ

Мука — 3,5 стакана, дрожжи — 30 г, оливковое масло — 3 ст. ложки.

Для начинки: *твердый натертый сыр (любой) — 1,5 стакана, немного розмарина, крупная и мелкая соль.*

Высыпать просеянную муку горкой на стол, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, 2 ст. ложки оливкового масла и замесить тесто, добавив необходимое количество теплой воды. Накрыть салфеткой, поставить для брожения в



теплое место примерно на 2 часа (тесто должно увеличиться в два раза). Затем выложить тесто в виде лепешки в форму, смазанную оливковым маслом и посыпанную мелкой солью. Высота теста не должна быть более 2 см. Поверхность теста слегка примять сверху указательным пальцем, чтобы остались выемки от пальца по всей лепешке, посыпать крупной солью, спрыснуть оливковым маслом. Поставить в заранее разогретую духовку примерно на 20 минут. За несколько минут до готовности посыпать сверху розмарином и сыром. Сразу же подавать на стол.

ПИЦЦА С СЫРОМ И ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

Мука — 1 стакан, сметана — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 2 ч. ложки, сливочное масло — 1 ст. ложка.

Для начинки: *помидоры — 4 шт., яйцо — 6 шт. (по 1 яйцу на порционный кусок), тонкие ломтики мягкого сыра — 6 шт., растительное масло — 2 ст. ложки, соль по вкусу.*





Смешать сметану, яйцо, соль, сахар, размягченное сливочное масло, всыпать муку, замесить тесто, раскатать и разрезать на порционные куски в виде треугольников. Смазать их маслом, покрыть ломтиками очищенных от кожицы помидоров и сыра, в середину каждого куска разбить по яйцу, сбрызнуть маслом и посолить. Смазать противень маслом, уложить на него куски в форме круга и запекать в духовке около 20 минут.

ПИЦЦА-ЛЕПЕШКА СЫРНАЯ

Мука — 1,5 стакана, соль — 0,5 ч. ложки, сухая горчица — 0,5 ч. ложки, сливочное масло — 2 ст. ложки, натертый сыр — 50 г, молоко — 0,5 стакана.

Смешать муку, соль и горчицу. Перемешивать со сливочным маслом до тех пор, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. Половину нормы сыра добавить к мучной смеси. Для мягкости в тесто влить молоко. Раскатать тесто на столе, присыпанном мукой, до толщины чуть больше 1 см и вырезать из него 15 кружков. Поместить их на смазанный маслом противень. Смазать сверху молоком и присыпать



ПИЦЦА С СЫРНОЙ МАССОЙ

Готовое пресное или дрожжевое тесто — 300–400 г.

Для начинки: *творог — 300 г, свежая зелень (петрушка, укроп) — по 1 пучку, сливочное масло — 1 ст. ложка, мука — 1ст. ложка, молоко — 1 ст. ложка, яйцо — 3 шт., зеленый лук, перец по вкусу, соль.*

Мелко покрошить свежую зелень и лук. Размягченное сливочное масло и муку смешать, разбавить молоком, прогреть на маленьком огне, снять с огня, добавить яйца, творог, зелень и лук. Посолить и поперчить. Предварительно испеченную лепешку из теста намазать слоем сырной массы и на 20 минут поставить для запекания в духовку.

оставшимся натертым сыром. Выпекать в духовке при температуре 220°С около 12 минут. Остудить и подавать со сливочным маслом.

ПИЦЦА С СЫРОМ И ЖЕЛТКАМИ

Готовое слоеное тесто — 400–500 г.

Для начинки: *натертый сыр — 2 стакана, желток — 4 шт., сметана — 1 стакан, соль — 0,5 ч. ложки, молотый красный перец — 0,5 ч. ложки.*

Готовое тесто раскатать по размерам противня, на котором будет выпекаться пицца, выложить на противень и слегка загнуть края. Выложить на тесто слой тертого сыра. Желтки взбить со сметаной, солью, перцем, залить сыр и поставить в духовку, разогретую до температуры 220° С на 15 минут. Затем убавить температуру до 150° С и доводить до готовности еще 25 минут.

ПИЦЦА С ЧЕТЫРЬМЯ СЫРАМИ

Готовое слоеное тесто — 500 г.

Для начинки: *сливочное масло — 1 ст. ложка, чеснок — 1 зубчик, красный лук — 1 шт., сыр «Дольчелатте» или другой сыр с голубой плесенью — 50 г, сыр «Моцарелла» — 50 г, натертый сыр «Грювьер» — 30 г, натертый сыр «Пармезан» — 30 г, измельченный тимьян — 1 ст. ложка, черный перец.*

Разогреть духовку до 220° С. Разделить тесто на четыре куска и раскатать каждый в форме круга, сделав небольшие бортики по краям. Положить лепешки на большом расстоянии друг от друга. Размягченное сливочное масло смешать с измельченным чесноком, смазать этой смесью лепешки, сверху посыпать полукольцами красного лука. Порезать сыры «Дольчелатте» и «Моцарелла» на кубики и посыпать ими лепешки для пиццы. Смешать натертые сыры «Грювьер», «Пармезан» и тимьян и посыпать сверху. По желанию можно посыпать черным молотым перцем. Запекать 15—20 минут в горячей духовке, пока сыр не расплавится.

ПИЦЦА С СЫРОМ «РОКФОР» И МАСЛИНАМИ

Готовое тесто на сметане — 300—400 г.

Для начинки: *натертый сыр «Рокфор» — 50 г, желтки — 4 шт., натуральный йогурт — 1 стакан, соль — 0,5 ч. ложки, черный молотый перец — 0,5 ч. ложки, черные маслины без косточек — 10 шт.*

Тесто раскатать, выложить на противень и сделать бортики по краям. Для начинки натертый сыр смешать с йогуртом, взбитыми яйцами, солью, перцем, мелко нарезанными маслинами. Полученной начинкой промазать поверхность лепешки из теста и запекать в нагретой до 220° С духовке.



ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПИЦЦА БЕЗ ЯИЦ

Мука белая – 4 стакана, дрожжи – 20 г, сахарный песок – 1 ст. ложка, теплая вода – 1,2 стакана.

Для начинки: *измельченный сыр тофу – 1 стакан.*

Для томатного соуса: *помидоры – 6 шт., соль – 1 ч. ложка, сахарный песок – 2 ч. ложки, сухой измельченный чеснок – 1 ч. ложка, черный молотый перец – 0,5 ч. ложки, сливочное масло – 1 ст. ложка, сушеный чабрец – 2 ч. ложки.*

Смешать дрожжи, сахар и теплую воду и оставить, пока не запенится. Затем вмешать муку в дрожжевую воду и месить, пока не сформируется пластичное тесто. Раскатать тесто толщиной 0,5 см. Положить на противень, смазанный маслом. Выпекать при температуре 200° С до высыхания и затвердения лепешки, но так, чтобы тесто не потемнело.

Для приготовления томатного соуса смешать очищенные от кожицы и порезанные помидоры, сахарный песок, чеснок, чабрец, посолить, поперчить, поставить на маленький огонь и варить, пока соус не загустеет. Затем промазать лепешку соусом и посыпать сверху измельченным сыром. Запекать в духовке еще несколько минут.



СОДЕРЖАНИЕ

ТЕСТО И СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦ

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом ... 4
Пресное тесто ... 5
Слоеное тесто ... 5
Творожно-масляное тесто ... 6
Лепешка-основа с тмином и кориандром ... 6
Соус «Песто» ... 6
Неаполитанский томатный соус ... 7
Итальянский томатный соус ... 7

ПИЦЦЫ

Пицца-пирог с помидорами из слоеного теста ... 7
Пицца солнечная ... 8
Пицца с солеными огурцами ... 8
Пицца с сыром «Фета», шпинатом и оливками ... 9
Пицца с луком и сыром под соусом ... 9
Пицца с горошком и авокадо ... 10
Пицца из тыквы с окороком ... 11
Пицца из зеленой фасоли с яблоками ... 11
Пицца летняя ... 12
Пицца по-молдавски ... 12
Пицца с баклажанами и козьим сыром ... 13
Пицца ... 14
Пицца-квадраты ... 14
Пицца с артишоками ... 14
Пицца вегетарианская с рисом ... 15
Пицца с грибами ... 15
Пицца с грибами и тофу ... 16
Пицца помидорно-грибная ... 16
Пицца из творожно-масляного теста ... 17
Пицца с яйцами, грибами и шпинатом ... 17
Пицца с грибами и спаржей ... 18
Пицца с грибами, шпиком и помидорами ... 18
Пицца крестьянская с грибами ... 19
Пицца по-итальянски ... 19
Пицца с французской булкой ... 20
Пицца малокалорийная ... 20
Пицца «Гурман» ... 21
Пицца по-американски ... 22
Пицца по-белорусски ... 22
Пицца по-пьемонтски ароматная ... 23
Пицца с сыром и яичницей-глазуньей ... 23
Пицца диетическая ... 24
Пицца с брынзой ... 24
Пицца с сыром и грецкими орехами ... 25
Пицца с начинкой из творога и майонеза ... 25
Пицца по-французски ... 25
Пицца с сырно-сливочным кремом ... 26
Простая пицца с розмарином ... 26
Пицца с сыром и яичницей-глазуньей ... 27
Пицца-лепешка сырная ... 27
Пицца с сырной массой ... 28
Пицца с сыром и желтками ... 28
Пицца с четырьмя сырами ... 28
Пицца с сыром «Рокфор» и маслинами ... 29
Вегетарианская пицца без яиц ... 30

Издание для досуга

ПИЦЦЫ
ГРИБНЫЕ, ОВОЩНЫЕ, СЫРНЫЕ

Оформление *Е. Е. Хацкевич*

Ответственный за выпуск *И. В. Резько*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 30.08.2005.
Формат 60×90[1]/[16]. Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 2,0. Тираж 5000 экз. Заказ 2234.

ООО «Издательство АСТ»
667000, Республика Тыва, г. Кызыл, ул. Кочетова, д. 93.
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Харвест». Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
РБ, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
e-mail редакции: kuzma@anitex.by

Отпечатано с готовых диапозитивов на ИП «Принтхаус».
Заказ 320. Лицензия № 02330/0148772 от 30.04.04.
220600, г. Минск, ул. Красная, 23, офис 3.

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.